

*In gara i ragazzi dell'istituto alberghiero "Artusi" che verranno giudicati da una giuria*

# Chi è il miglior cuoco e barman speciale Un'altra interessante iniziativa culinaria

► SIENA

Dopo il successo riscosso dalla prima uscita ufficiale, il prossimo giovedì 31 marzo torna un'interessante iniziativa culinaria firmata dall'Arte degli Speciali Onlus della Contrada della Pantera. Una iniziativa che guarda ai più giovani e all'universo scolastico.

**Un nuovo concorso è stato indetto** L'occasione sarà il "Concorso per il miglior cuoco e barman speciale" indetto tra gli allievi delle classi quinte dell'istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" di Chianciano Terme che prepareranno una degustazione di specialità al sapore di spezie; i ragazzi e i loro piatti saranno poi giudicati da una giuria di specialisti presente anche durante la preparazione, così da valutare la professionalità raggiunta dai giovani cuochi e barman.

**Progetto "Un tocco speciale"** La serata rientra all'interno del progetto della Onlus intitolato "Un tocco speciale": si tratta di un percorso didattico rivolto ai cuochi neodiplomati o studenti di istituti specializzati nel settore, che si cimentano nella preparazione di ricette e bevande antiche e moderne.

**Il compito assegnato ai ragazzi** Nell'ambito del programma scolastico, gli studenti possono presentare una loro versione dell'uso di una o più spezie che sarà poi analizzata da una giuria competente e diventerà parte di una degustazione dedicata a commensali appassionati e curiosi di conoscere nuovi sapori.

L'appuntamento è, dunque, per giovedì 31 marzo alle 20 nei locali della Società Due Porte.

**Da chi è composta la giuria** La giuria di esperti, presieduta da Danilo Gasparini, docente di storia dell'agricoltura e dell'alimentazione dell'Università di Padova, sarà composta da Annamaria Pellegrino,

presidente Aifb; Antonio Morelli, delegato Unione Regionale Cuochi Toscani; Raffaele Marrone, delegato Aibes; Marcello Vigni, delegato Ais Toscana; Umberto Campanili, docente dell'istituto "Artusi" di Chianciano Terme; Michele Vitale, presidente dell'Associazione Cuochi Senesi oltre che dal presidente dell'Arte degli Speciali Onlus, Stefano Maestrini.

**Ideato dall'Arte degli Speciali** Il progetto, ideato dall'Arte degli Speciali e realizzato con l'istituto "Artusi", può contare sul patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Siena, Comuni di Siena e Chianciano Terme, Istituto Scolastico Provinciale, F.I.C. - Federazione Italiana Cuochi, Associazione Cuochi Senesi, Associazione Italiana Sommelier, Associazione Italiana Barman e Sostenitori, Associazione Albergatori Chianciano Terme, Terme di Chianciano, Terre di Siena.

**Diffondere la conoscenza e la cultura nell'ambito delle spezie** L'Arte degli Speciali Onlus - nata con la volontà di diffondere la conoscenza e la cultura nell'ambito delle spezie - si rifà ai principi di solidarietà e di etica del lavoro che ispirarono gli artigiani operanti nel rione della Pantera nei secoli passati ed ha tra i propri scopi la promozione della cultura, dell'arte e della scienza; l'utilità sociale e socio-sanitaria; la promozione e valorizzazione del territorio e dei beni culturali.

**Iniziative ed eventi** L'Associazione s'impegna, dunque, nell'organizzazione di iniziative ed eventi che valorizzino e sviluppino lo studio e la promozione delle spezie in ogni ambito culturale, artistico e scientifico, al fine di realizzare una classificazione permanente, cartacea ed informatica, che ne favorisca e diffonda la conoscenza. ◀

